

En esta segunda edición, HIP duplica su espacio expositivo y ya cuenta con un 32% más de acreditados que la pasada edición

HIP2018 convierte Madrid en la capital Horeca europea

- Hospitality Innovation Planet (HIP), la cita de referencia del sector de la hostelería y restauración, vuelve a la capital española con múltiples eventos y actividades dirigidas a cada perfil profesional
- Con más de 300 firmas participantes, HIP duplica su espacio expositivo ocupando cerca de 30.000 m2 en dos pabellones de IFEMA y se consolida como la plataforma Horeca
- Los profesionales del sector volverán a disfrutar de un contenido único y de alto valor estratégico en el Hospitality 4.0 Congress. La cita más disruptiva con los ponentes más transgresores del momento como Diego Guerrero, Anne Boysen, Donald Burns, Larry Mogelonsky, Jeffrey Amoscato o Eva Hausmann

Madrid, 30 de enero de 2018.- Por segundo año consecutivo, la feria **Hospitality Innovation Planet (HIP)** reunirá en Madrid a empresarios y directivos de la hostelería y la restauración con el objetivo de compartir las últimas tendencias e innovaciones del sector. Del 19 al 21 de febrero, HIP contará con dos pabellones en IFEMA, alrededor de 30.000 m2 que le consolidan como el evento de referencia para el canal Horeca. Más de 300 empresas ya han confirmado su participación como expositores, y compañías como **Booking, Campofrío, Coca-Cola, Coperama, El Tenedor, Europastry, Calidad Pascual, Schweppes y Unilever Food Solutions** contribuirán en los contenidos del congreso.

El ritmo de acreditaciones supera el 32% de registrados en relación a las mismas fechas del año anterior. “Tras los buenos resultados de HIP2017, este año prevemos superar los 12.900 profesionales visitantes de la edición anterior, en el momento más importante del año cuando todo el mundo está iniciando mejores y preparando la temporada turística”, afirma **Manuel Bueno**, director de HIP.

Según **Eduardo-López Puertas**, Director General de IFEMA, “HIP va a jugar un papel imprescindible en el proceso de transformación del sector de la restauración, como herramienta clave para identificar necesidades y configurar una estrategia que permita a los profesionales acercarse a las últimas innovaciones en soluciones, equipos y productos, y a los nuevos modelos de negocio para hoteles, restaurantes y bares”.

“La transformación económica y social de destinos turísticos está impulsando el crecimiento de la inversión hotelera y la innovación en productos y servicios”, afirma **Hugo Rovira**, director general de NH Hotel Group para el Sur de Europa y presidente de HIP. “Esta feria es el evento perfecto para conocer de primera mano cómo esa transformación digital, los nuevos hábitos sociales y una nueva economía disruptiva están generando nuevos modelos de negocio en un entorno donde la mejora de la experiencia de cliente es clave para generar valor de marca y

beneficio económico”.

Hospitality 4.0 Congress, la cita más disruptiva para los líderes del sector

En el marco de HIP se celebrará **Hospitality 4.0 Congress**, el mayor congreso internacional sobre innovación y transformación del sector, con agenda propia y soluciones verticales para cada perfil profesional (dirección general, marketing, ventas, compras, operaciones, chefs, F&B...), así como con un contenido único de alto valor estratégico. “Este año, el congreso contará con 8 escenarios, 6 keynotes, 8 summits y 250 speakers internacionales”, explica Eva Ballarín, directora del programa del congreso. “Algunos nombres de entre los speakers más destacados este año son Anne Boysen, consultora en estrategia y experta en tendencias de consumo y generacionales; Larry Mogelonsky, propietario de Hotel Mogel Consulting Limited y fundador de LMA Communications; Donald Burns, fundador de The Restaurant CoachTM University, Restaurant Social+ y Chef Branding AcademyTM; y el chef y propietario de DSTAgE, Diego Guerrero”.

Esta nueva edición del Hospitality 4.0 Congress acogerá a más de 300 ponentes nacionales e internacionales en sesiones de revenue, experiencia de cliente y neuromarketing, marketing, estrategia nuevos modelos de negocio, transformación digital, management o, sostenibilidad y eficiencia. Además, el congreso contará con 4 auditorios en la zona de exposición con shows y áreas interactivas.

Bar & Co: es el espacio oficial “afterwork” de HIP, dedicado al mundo de la coctelería. Hector Henche será el ‘director de orquesta’ de todas las actividades relacionadas con el mundo del bar dentro de HIP. La innovación del concepto, la rentabilidad del negocio y las tendencias del sector serán los tres ejes sobre los que girarán los contenidos de este espacio.

Digital Theatre: espacio dedicado a la innovación tecno-digital de la mano de Diego Coquillat. Es el espacio más innovador de HIP con 17 talleres sobre cómo digitalizar la gestión, el marketing, la experiencia y el negocio con las mejores soluciones.

Food & Restaurant Theatre: espacio dedicado al conocimiento donde se fusionan la formación profesional y las nuevas propuestas de la industria alimentaria. Esto será posible gracias a 3 seminarios para la gestión F&B que serán impartidos por los profesores de GastroUni, y a las mesas redondas sobre productos de tendencia y de nueva generación.

Equipment & Design Theatre: espacio destinado a descubrir el mejor diseño de interiores, la integración de los mismos con la experiencia del cliente y los equipos más innovadores para cocinas (Smart Kitchen), salas y hoteles.

Principales novedades de HIP2018

Como principal novedad este año, destaca la celebración de **Hotel Trends 2018** que tendrá lugar el 20 de febrero y reunirá a los *Game Changers* del sector para debatir, desde la perspectiva de la innovación, la transformación y nuevos modelos disruptivos de gestión, el futuro de la hostelería y el turismo.

Asimismo, Hospitality 4.0 acogerá la **9ª edición de Restaurant Trends by Marcas de**

HIP es un evento en colaboración de:

Restauración, el mayor foro nacional de restauración organizada y Barra de Ideas, un encuentro para profesionales de la hostelería que buscan ideas e innovaciones para su negocio.

“El año pasado ya vimos cómo HIP llegó a España para convertirse en la cita clave y sin precedentes para todos los agentes implicados en el mundo de la hostelería y la restauración”, explica **Octavio Llamas**, presidente de HIP, que añade “quien no esté, puede que desaparezca, pues los cambios en nuestro sector evolucionan muy rápidamente”.

Junto al **Leadership Summit** y los **Horeca New Business Models Awards**, HIP reúne cada año a miles de profesionales y a los principales líderes de la industria.

NEBEXT es el organizador de ferias y congresos profesionales de alto nivel para ejecutivos y directivos. En 2017, ha organizado DES | Digital Business World Congress, el mayor evento mundial de transformación digital, Advanced Factories, plataforma con las últimas novedades en automatización industrial y HIP | Hospitality Innovation Planet, el evento más importante de innovación para el canal Horeca en España. Desde 2016 han inspirado a más de 40.000 profesionales de todo el mundo.

IFEMA es el primer organizador ferial de España y uno de los más importantes de Europa, con más de tres décadas y media de experiencia y una cartera de 100 ferias anuales especializados en los principales sectores económicos y productivos. Sus recintos de Feria de Madrid, epicentro de toda la geografía de la península ibérica, con conexiones únicas a nivel internacional, cuentan con 200 mil metros cuadrados cubiertos de exposición y reciben cada año a más de 2,9 millones de visitantes de todo el mundo.

Para más información y material de prensa:
Ana Belén Tirado | Elena Barrera | Paloma Pastor
+34 917 021 010 press@expohip.com